



ROSA DE LUBINA Y CHAMPIÑONES,
VINAGRETA DE YUZU

BARSCH-ROSE MIT CHAMPIGNONS,
YUZU-VINAIGRETTE

Guillaume Galy

Jefe de Operaciones de la École des Arts Culinaires Lenôtre
Leiter des operativen Geschäfts der École des Arts Culinaires Lenôtre



PONTHIER

DEPUIS 1946

ROSA DE LUBINA Y CHAMPIÑONES, VINAGRETA DE YUZU

BARSCH-ROSE MIT CHAMPIGNONS, YUZU-VINAIGRETTE

CARPACCIO DE LUBINA Y CHAMPIÑONES

Filete de lubina	600g
Champiñón	200g
Triturado de limón de Menton PONTHER	50g
Vinagre blanco balsámico	12g

Sacar los filetes de la lubina, quitarles la piel y las espinas, igualarlos y meterlos al abatidor de congelación para que se endurezcan antes de pasarlos por la cortadora. Colocar las láminas formando una banda de 28 cm de largo y 3 cm de alto. Cortar los champiñones, que deben estar muy frescos y firmes, con una mandolina japonesa y disponerlos solapados sobre la banda de carpaccio. Hacer una marinada con el triturado de limón de Menton PONTHER y el vinagre blanco balsámico y extenderla con un pincel sobre la base del carpaccio antes de enrollarlo. Meter en el frigorífico 10 minutos como máximo antes de servir.

VINAGRETA DE YUZU

Puré de limón PONTHER	50g
Aceite de oliva	90g
Miel mil flores	20g
Triturado de yuzu PONTHER	32g
Sal y pimienta	C.N

Incorporar el puré de limón PONTHER y la miel al triturado de yuzu PONTHER. Triturar hasta obtener una mezcla fina y, después, usar la batidora de brazo para montar con aceite de oliva.

TEJA CRUJIENTE A LA MIEL

Mantequilla	110g
Miel de verano	80g
Pasta de avellana	40g
Harina de arroz	60g
Almidón de maíz	42g
Clara de huevo	105g

Empezar con la mantequilla en pomada y añadir los ingredientes uno a uno, dejando las claras de huevo para el final. Extender en un molde de silicona de la forma deseada y hornear a 140 °C durante unos 5 o 6 minutos.

MONTAJE

Caviar cítrico	1
Brotos de tréboles oxalis	C.N

Poner la vinagreta en el fondo del plato y extender ligeramente con la cuchara. Colocar el carpaccio de lubina y champiñones formando un rosetón en el centro. Poner encima la teja crujiente a la miel. Decorar con unos granos de caviar cítrico y tres brotes de trébol oxalis. Por último, agregar un toque de pimienta recién molida.

BARSCH-CARPACCIO UND CHAMPIGNONS

Barschfilet	600g
Champignons	200g
Zerkleinerte Zitrone aus Menton von PONTHER	50g
Weißer Balsamico-Essig	12g

Die Filets ablösen und entgräten, leicht begradigen und in der Tiefkühlzelle steif werden lassen, bevor sie mit der Aufschnittmaschine in Scheiben geschnitten werden. In 28 cm lange und 3 cm breite Carpaccio-Streifen zuschneiden. Die weißen, festen Champignons mit einer japanischen Mandoline zerkleinern und überlappend auf den gesamten Barsch-Carpaccio-Streifen anordnen. Eine Marinade aus der zerkleinerten Zitrone aus Menton von PONTHER und dem weißem Balsamico-Essig herstellen und mit einem Pinsel auf die Basis des Carpaccios auftragen, bevor es aufgerollt wird. Maximal 10 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

YUZU-VINAIGRETTE

PONTHER Zitronenpüree	50g
Olivenöl	90g
Tausend-Blüten-Honig	20g
Zerkleinerte Yuzu von PONTHER	32g
Salz und Pfeffer	

Das PONTHER Zitronenpüree mit dem Honig und der zerkleinerten Yuzu von PONTHER dazugeben. Zu einer glatten Masse vermengen und dann zusammen mit dem Olivenöl mit dem Stabmixer aufschlagen.

KNUSPRIGE WAFFEL MIT HONIG

Butter	110g
Sommerhonig	80g
Haselnusspaste	40g
Reismehl	60g
Maisstärke	42g
Eiweiß	105g

Die weiche Butter schaumig rühren und die Zutaten nacheinander hinzugeben, zuletzt das Eiweiß. Die Masse in einer Silikonform glatt streichen und etwa 5-6 Minuten bei 140°C backen.

ANRICHTEN

Zitronenkaviar	1
Oxalis-Sprossen	1 EL

Die Vinaigrette auf den Boden des Tellers geben und mit einem Löffel leicht verstreichen, das Barsch-Carpaccio und die Champignons als Rosette in der Mitte anrichten. Die knusprige Honigwaffel darauf anordnen. Mit ein wenig Zitronenkaviar und 3 Oxalis-Sprossen garnieren. Im letzten Moment mit einer leichten Drehung der Pfeffermühle würzen.